

## Tárgytematika / Course Description

### Gasztronómiai alapismeretek

ANITVA1291

**Tárgyfelelős neve /****Teacher's name:** Kőmíves Csaba**Félév / Semester:** 2016/17/2**Beszámolási forma /****Assesment:** Vizsga**Tárgy heti óraszám /****Teaching hours(week):** 2/0/0**Tárgy féléves óraszám /****Teaching hours(sem.):** 0/0/0

---

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

Leendő vendéglátó szakemberek számára szükséges és nélkülözhetetlen étel és italismeret megtanulását biztosítsa, olyan formán, hogy az egyes nemzetek étkezési kultúrájában milyen azonosságok és különbségek vannak.

Tudja és ismerje a felszolgáló munka sajátosságait, tudjon ételt, italt ajánlani, ismerje ezek felszolgálásának módjait, ismerje a felszolgáló munka különlegességeit.

Az ételkészítés minden területét ismerje, az ételcsoportokat elkészítési, konyhatechnológia módszer szerint csoportosítani. Ismerje az ételek tálalásának elvárásait. Legyen tisztában a pillanatnyi esztétikai elvárásokkal.

A tananyag elsajátítása után a diák elméleti felkészültségére alapozva tudja a gyakorlati munkát folyamatában megérteni, elsajátítani és a tanult témákat alkalmazni

---

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

**1 hét:**

A gasztronómia meghatározása, történelmi koronkénti bemutatása

**2 hét:**

A gasztronómia táplálkozástudományi vonatkozásai

**3. hét:**

Az ételkészítés előkészítő műveleti, a nyersanyagok kiválasztása, darabolása

**4. hét:**

Bevezetés a konyhatechnológiai eljárásokba, az ételkészítés folyamata

**5. hét:**

A hideg előételek és a levesek ismertetése

**6. hét:**

Köreték, főzelékek, mártások

**7. hét:**

I. Zárthelyi dolgozat

**8. hét:**

A meleg előételek ismertetése

**9. hét:**

A főételek csoportosítása

**10. hét:**

A befejező fogások

**11. hét:**

Nemzetek konyhái

**12. hét:**

Nemzetek italai

**13. hét:**

Vallások és étkezési szokásaik

**14. hét:**

Rendszerezés, összefoglalás

**15. hét**

II. Zárthelyi dolgozat

---

## **SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD**

### **Évközi ellenőrzés módja, aláírás feltétele**

- A félévközi ellenőrzések (beszámolók, zárthelyik): 2 zárthelyi dolgozat 6. és a 14. héten

- A félév végi aláírás követelményei: zárthelyik legalább 61 %-os teljesítése. **Elégtelen zárthelyi dolgozat esetén az aláírás megtagadásra kerül.**

- A vizsgára bocsátás feltétele: aláírás megszerzése

A zárthelyik értékelése:

0-30 pont elégtelen

31-35 pont elégséges

36-40 pont közepes

41-45 pont jó

46-50 pont jeles

---

## **KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL**

### **Ajánlott jegyzetek, irodalom jegyzék**

Lukács-Sándor-Oritkó—Zsolnai: Étélkészítési ismeretek

Dr. Csizmadia László: Vendéglátás ételei és nemzetek konyhája

Dr. Csizmadia László: Vendéglátó és értékesítési alapismeretek

Dr. Csizmadia László: Italismeret

Dr. Csizmadia László: Vendéglátó-ipari értékesítés alapismeretek

Dr. Csizmadia László: Értékesítés a vendéglátásban

Volessák Zoltán: Pincérismeretek

Voleszák Zoltán: Pincér kiskaté

Dr. Buzás Gizella – B. Kiss Andrásné – Dr. Sahin-Tóth Gyula: Italismeret

Tusor András – Dr. Sahin-Tóth Gyula: Gasztronómia

Győrött, 2017. január 17.

Kőmíves Csaba tanársegéd